

Cuca de Banana com Aveia

Ingredientes:

4 Ovos
4 colheres (sopa) de Manteiga sem sal
1 xícara (chá) de Açúcar mascavo
100ml de Água
3 xícaras (chá) de Farinha de trigo
1 colher de sopa de Fermento para bolo

Cobertura:

2 colheres (sopa) de Açúcar mascavo
2 xícaras (chá) de Banana picada ou a de sua preferência
(Uva, Abacaxi, Mirtilo, Manga, Laranja, Morango, Maçã)

Farofa:

3 colheres de sopa de Manteiga sem sal
3 colheres de sopa de Açúcar demerara
1 xícara de chá de Farinha de trigo
1 pitada de Canela em pó (opcional)

Preparo:

1. Cobertura: misture a fruta picada com o açúcar e deixe descansar por no mínimo 15 minutos.
2. Misture todos os ingredientes da farofa com as pontas dos dedos, até formar uma farofa úmida. Reserve.
3. Misturar todos os ingredientes da massa, menos o fermento, na bacia da batedeira.
4. Bater até formar um creme homogêneo.
5. Por último misturar o fermento com uma colher de sopa e distribuir a massa em forminhas de cupcake (papel ou silicone) enchendo apenas até a metade de cada forminha.
6. Distribuir a fruta sobre a massa nas forminhas.
7. Distribuir a farofa sobre o recheio de cada forminha.
8. Levar ao forno pré aquecido à 180°C por cerca de 15 minutos.

